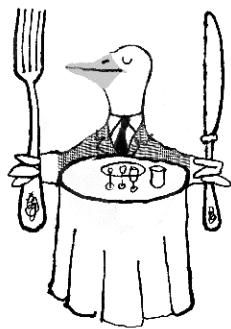


DÉJEUNER

{En quatre services – 165€ par personne}



MYSTÈRE DE L'ŒUF

En neige, chapelure de brioche toastée, velours de céleri au beurre noisette, copeaux de truffes

SAINT-JACQUES

Au teppanyaki, gnocchi à la crème épaisse & caviar Avruga, velours d'oseille argenté

CANETON MAZARINE

Rôti au miel & gingembre, carottes fanes confites au jus d'orange amère, sauce bigarade

POIRE DOYENNÉ DU COMICE

Crue, rôtie, sorbet au thé fumé, émulsion de châtaignes confites, jus acidulé



FROMAGES D'ÎLE-DE-FRANCE & SÉLECTION LAURENT DUBOIS

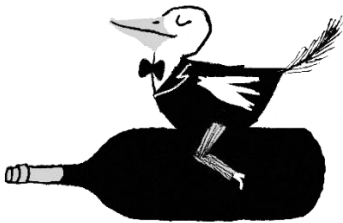
Nos fermes bio : Sainte-Colombe, la Fromentellerie, la Chalotterie, les brebis de Cravent, les Grands Courbons, la Tremblaye & la Vallière - 37

COMTÉ D'EXCEPTION

Trente-six mois
Granges Maillot, Famille Badoz - 23

CRÊPES MADEMOISELLE

{À partager}
Perle de lait cru de la ferme de la Chalotterie - 58



{A chacun son vin, mais seul notre Chef-Sommelier Victor Gonzalez l'apprêtera comme il convient}

VINS BLANCS

DEMI-BOUTEILLES

Rully 1 ^{er} cru Pucelle, Jacqueson 2015	75
Pinot Gris Altenbourg Moelleux, Weinbach 2005	130

BOUTEILLES

Pouilly-Vinzelles Les Longeays, Thibert 2018	220
Saint-Joseph Saut de l'Ange, Pierre-Jean Villa 2023	250
Riesling Comtes d'Eguisheim, Léon Beyer 2010	215
Saumur Brézé Clos du Midi, Arnaud Lambert 2023	120

MAGNUMS

Sancerre, Vacheron 2021	280
-------------------------	-----

VINS ROUGES

DEMI-BOUTEILLES

Saint-Émilion, Château Haut-Sarpe 2016	130
Châteauneuf-du-Pape, Château de Beaucastel 2006	180

BOUTEILLES

Beaune 1 ^{er} Cru Bressandes, Chanson 2005	325
Saint-Julien, Château Langoa Barton 2014	320
Crozes-Hermitage Cap Nord, Combier 2021	160
Chinon Les Grézeaux, Baudry 2022	120

MAGNUMS

Pomerol, Château Bellegrave 2005	560
----------------------------------	-----

CHEF DE CUISINE

YANNICK FRANQUES

L'un des Meilleurs Ouvriers de France 2004

MENUS

{Pour l'ensemble de la table}



TEMPS & SAISONS

{Au fil du temps, laissez le Chef vous surprendre & vous réjouir}

CINQ SERVICES

L'humeur de la saison en cinq séquences

390€ par convive



RENOMMÉES

{Les Traditions d'aujourd'hui}

FOIE GRAS DES TROIS EMPEREURS

*Confit de truffe, délicate gelée au Sauternes,
chutney de mangue aux aiguilles de romarin de notre toit*

CAVIAR TOUR D'ARGENT

Cheesecake & condiments

QUENELLE CARDINAL

Tétragones au beurre noisette, sauce homardine

FILET DE SOLE SULLY

Sauce vin blanc & sabayon légèrement tomaté en émulsion

TOURTE DE CANETON

Au poivre vert

CHARPINI

Comme une crème brûlée

480€ par convive



ENTRÉES

{Ou petits entremets}

LANGOUSTINE ROYALE

Sauce onctueuse de carapaces fumées, tortellinis parfumés de citron vert - 140

FOIE GRAS DES TROIS EMPEREURS

Confit de truffe, délicate gelée au Sauternes, chutney de mangue aux aiguilles de romarin de notre toit - 145

QUENELLES DE BROCHET ANDRÉ TERRAIL

Nappées d'une sauce truffée, duxelle aux champignons de Paris - 97

BISQUE DE HOMARD

Parfumée au galanga, butternut glacé & graines de courge torréfiées - 120

POISSONS & CRUSTACÉS

{L'art de la fraîcheur}

TURBOT DE PETIT BATEAU

Velours de chicorée sauvage, grenobloise d'anguille & salicornes, salade iodée - 145

SAINT-PIERRE DE NOS CÔTES

Rôti au beurre noisette, topinambours glacés au jus de truffe, sauce Poulette - 135

RÔTS

{Pièces de résistance}

CANETON FRÉDÉRIC DELAIR

{pour deux personnes en deux services}

Rôti entier, découpe à la volée, sauce au sang, pommes soufflées

Hâtereau de cuisse grillée, frisée fines à l'huile d'estragon & peau croustillante, jus Béarnaise - 195€ par personne

CANETON AUX RAISINS

{pour deux personnes en deux services}

Flambé au Calvados, endive braisée & amandes toastées, jus au petimezi

Cuisse fumée aux sarments de vignes, boulgour aux épices & groseilles, jus crémé au Calva - 155€ par personne

CANETON MAZARINE

Rôti au miel & gingembre, carottes fanes confites au jus d'orange amère, sauce bigarade - 135

BOEUF FERMIER DE L'AUBRAC

Rôti, candeale gourmand à la moëlle & ciboulette, jus perlé à l'huile de poivre de Macao - 125

“Commandez vos menus à l'avance...
La grande cuisine exige beaucoup de temps”



“S'il vous plaît d'ordonner, Madame, Monsieur,
... & nous laisser le soin de flatter votre goût”

CHEF DE CUISINE

YANNICK FRANQUES

L'Un des Meilleurs Ouvriers de France 2004

* Viandes d'origine Française Prix TTC en euros ** Poissons & crustacés pêche française

FROMAGES

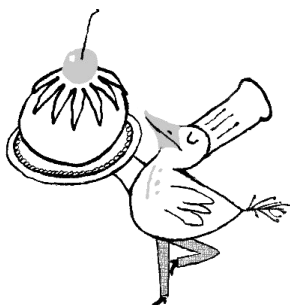
{Choisis par notre Fromager}

FROMAGES D'ÎLE-DE-FRANCE & SÉLECTION LAURENT DUBOIS

*Nos fermes bio : Sainte-Colombe, la Fromentellerie, la Chalotterie,
les brebis de Cravent, les Grands Courbons,
la Tremblaye & la Vallière - 37*

COMTÉ D'EXCEPTION

*Trente-six mois
Granges Maillot, Famille Badoz - 23*



DESSERTS

{Tentations & délices à commander en début de repas}

CRÊPES MADEMOISELLE

*Perle de lait cru de la Chalotterie
Pour l'ensemble de la table - 58€ par personne*

SOUFFLÉ VALTESSE

*Cassis & glace vanille, biscuit imbibé au Marasquin
Pour deux personnes - 42€ par personne*

CHOCOLAT NOIR 72%

Rien de plus que du chocolat - 38

MIEL DE TOURNESOL

En mousse légère, marmelade & sorbet aux zestes de citron - 35

POIRE DOYENNÉ DU COMICE

*Crue, rôtie, sorbet au thé fumé,
émulsion de châtaignes confites, jus acidulé - 36*

CHEF-PÂTISSIER
MOURAD TIMSIH



PANETERIE

{De notre boulangerie, la rue à traverser}

NOTRE TRADITION À UNE POINTE

A la fleur de sel ou aux graines torréfiées

PAIN AU LEVAIN,
NOIX DE CAJOU & THYM
PAVÉ ABRICOT CONFIT & NOISETTES
Avec le fromage

CHEF-BOULANGER
KEVIN DERPIERRE

SOIRÉE DE LA SAINT-SYLVESTRE

{900€ par personne hors boissons}

OURSIN EN COQUILLE DU SOIR

Brouillade iodée



PERLES DE CAVIAR OSCIÈTRE

Escortées de la Belle de Fontenay



GALANTINE DES TOURNELLES

Volaille & langoustine



HOMARD THERMIDOR

Huile d'estragon & moutarde fine



CHAPON DU GRAND SEIZE

A la truffe noire



FOIE GRAS DE CANARD EN TENUE D'APPARAT

Jus corsé au Madère



BRIE DE MEAUX AFFINÉ DE LA FROMAGERIE DONGÉ

Salade de jeunes feuilles à l'huile de noix



LES PETITS BAISERS DU RÉGENT



MINUIT A LA TOUR



CHÉF DE CUISINE

YANNICK FRANQUES

L'Un des Meilleurs Ouvriers de France 2004